

Egunkaria

sagardoa



mattin

Testuak ●●● Jon Abril



HERNANIKO UDALA

**Sagardoa txotxetik,
Euskara gogotik !!**

Hasteko, irekiera eta festa

Pedro Miguel Etxenike fisikari nafarrak ireki du sagardo denboraldia ■ Ekitaldi ofizialaz gain, jai erraldoia izango da asteburuan Astigarragan

Sagardotegi denboraldia-
ren irekiera ofiziala aste honetan egin da. Aurten Pedro Miguel Etxenike fisikari eta zientzilaria nafarrari egokitu zaio urteko lehen txotxa edatea. Udan eta udazkenean sagardo egarriz izan da hainbat euskal herritar. Hemendik aurrera, ordea, urteko sasorik ederrenean izango dira.

Sagardoaren inguruan mundu berezi bat sortu da. Astigarraga da mundu hori beste era batean bizi duen herritako bat.

Baina denboraldiaren irekiera ofizialaz gain, jaialdi erraldoia ere antolatu dute Astigarragan: Txoxberri Festa. J. Barandiaran plazan karpa erraldoia jarri dute, eta bertan kontzertuak, dantzaldiak eta bazkariak egiteko aukera dago; dena sagardoz bustita, jakina.

Atzo hasi zen Txoxberri Festa. Arratsaldeko 20:00etan ireki zuten karpa, eta alkateak bandoa irakurri zuen sagardo berriari ongi etorria egiteko. Horrelakotan ohitura den legez, herri bazkaria egin zuten ondoren. Gauean, berriz, Upeletan *erronka* ikuskizuna izan zen.

Goizean goiz — 20:00etan — mendi irteera egingo dute gaur sagardotegiz sagardotegi gosea eta egarria egiteko. Izan ere, arratsaldeko 14:00etan herri bazkaria izango dute. Bazkaldu aurretik, mahaingurua izango da sagardoaren inguruko egoera nola dagoen jakiteko. Herri afaria ere izango da 20:30etan. Aurretik Astigarragako eta Hernaniko abesbatzek kantaldia eskainiko dute. Ondoren, Imuntzo eta Beloki trikitala-

riekin dantza egiteko parada izango da.

Bihar bukatuko da Txoxberri Festa. Makailau lehiaketa egingo da eguerdian. Arratsalden herri kirolak eta zaldi lasterketak izango dira, eta ondoren dantzaldia Bigiri taldearekin.

Egitaraua

Gaur

08:00 Mendi irteera, sagardotegiz sagardotegi.

11:00 Argazki eta artisaularien erakusketa. Astigar dantza taldearen emanaldia.

12:00 Mahaingurua.

13:00 Astigar dantza taldearen emanaldia.

14:00 Herri bazkaria.

16:00 Haur jolasak, Xagu Xar taldearen eskutik.

18:00 Astigarraga eta hernaniko abesbatzen emanaldia.

19:00 Herriko trikitalarien kalejira.

20:30 Herri afaria.

23:00 Dantzaldia Imuntzo eta Belokirekin.

Bihar

10:00 Diana, herriko txistulariekin.

11:00 Astigarragako abere eta barazkien feria.

12:00 Makailo-tortila lehiaketa.

17:00 Herri kirolak eta zaldi lasterketa.

18:30 Dantzaldia, Bigiri trikitaldearekin.



... Sagardotegien denboraldia hasi da. Jendez lepo izango dira aurrerantzean.

ARTXIBOKOA



EIZMIENDI

Tolare Sagardotegia



Osinaga auzoa
☎ 943 55 64 05
HERNANI

Jose Antonio Bilbao

●●● Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakaria

«Sagardo naturalaren araudia osatu nahi dugu, Gipuzkoarekin batera»

Gipuzkoan bezainbertzeko ohiturarik ez dagoen arren, sagardoa «indartzen» doan bidea dela aitortu digu Bizkaiko Sagardogileen Elkarteko lehendakariak, zeinak 15 sagardogile biltzen dituen

• **Nolakoa da aurtengo sagardoa Bizkaiaren?**

Oso ona. Lehorte handia izan da, eta ondorioz, ur gutxi zeukan sagarrak, baina zeukana oso ona.

• **Zein neurritan erabili duzue hemengo sagarra aurtengo sagardoa egiteko?**

Dena bertoko sagarrarekin egin dugu. Bizkaiko Sagardogileen Elkartearen estatutuetan Bizkaiko sagarrarekin bakarrik egiteko baldintza jarria dugu, eta horrela baserriari alternatiba bat emateko. Asturiasko eta Gipuzkoako sagardotik bereizteko ere balio du.

• **Sagar nahikoa dago Bizkaiko eskariari erantzuteko?**

Bai. Garai batean hemen sagardo asko egiten zen. Gerra ostean, bideak hobetu zirenean, jendea ardoa edaten hasi zen, eta sagardoa eta txakolina baztertzen joan ziren. Horrekin, sagarra ere gutxitzen joan da, baina nahikoa bada. 250.000 bat litro ekoiztiko dira aurtun, guztia bertako sagarrarekin.

• **Zein alde du Gipuzkoako sagardoarekin?**

Apur bat kargatuagoa da. Guztia sagar gaziarekin egiten dugu, sagardo sagarrarekin. Kolorez gorritxoagoa da.

• **Bizkaiko sagardogileen kezka nagusia zein da?**

Araudi bat behar dugu. Ardoaren araudia erabiltzen dugu sagardoa egiteko ere, eta Asturias eta Gipuzkoarekin ba-



INAKI SARATXAGA

●●● Jose Antonio Bilbao, Markinan duenh Axpe sagardotegian.

tera sagardo naturalaren araudia osatu nahi dugu. Hainbat sagar erabiltzen dira sagardo naturalerako. Araudi horrek proportzio batzuk ipini beharko lituzke. Gure asmoa ere bada bertako sagarrarekin egitea sagardoa, ez bakarrik Bizkaian Bizkaikoa-

rekin, baizik ete Euskal Herri osoan egingo den sagardoa Euskal Herriko sagarrekin egitea.

• **Eta zein harreman duzue bilurralde horietako sagardogileekin?**

Harreman ona dugu, ez oso sakona, baina ona. Urtean bi-

tan-edo elkartzen gara.

Kontsumoari dagokionean, berriz, alde handia dago. Bizkaian jendeak ez du horrenbertzeko ohiturarik sagardotegietara joateko.

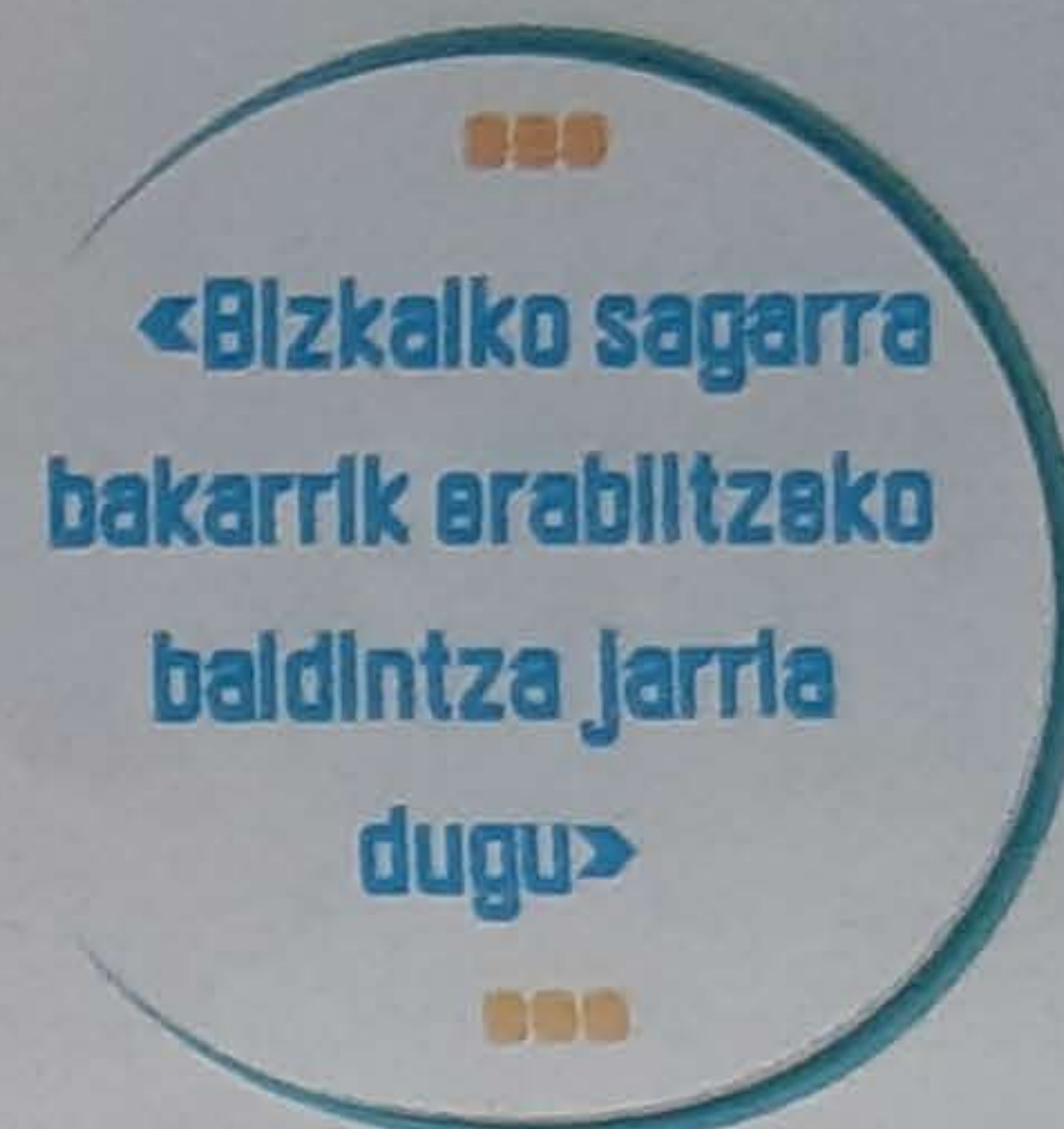
Ez, nahiz eta azkenaldian hemen ere perretxikoen legez hasi diren sagardotegiak sortzen, gehienak sasi-sagardotegiak. Hori ere ez da txarra, jendea sagardoa kontsumitzera ohitzen delako. Jendea apurka-apurka ohitzen joango da. Gure helburua kalitatezko sagardoa egitea da, eta horrekin jendea erakartzea. Sagardotegiak laster ematen du dirua, baina ez sagardoaren kontura, txuletaren kontura baizik. Guk botilaratutako sagardoaren aldeko apustua egin dugu.

• **Jendea ohitua dago botilako sagardoa eros-**

tera?

Ez larregi. Propaganda asko egin beharra dago oraindik. Gipuzkoan sagardotegietako kontuak ohitura handia du, tabernetan ere aurkitzen da... Bizkaian gazteek kalimotxoa eta garagardoa edaten dute oraindik, eta edade-

ko jendeak ardoa. Baina etorkizunari begira, sagardoak etorkizun ona duela uste dut: gradu gutxi ditu, alimantu naturalagorik ez dago, jurgan ibiltzeko aproposa...



• **Merkaturatze lana Bizkaian nola egiten duzue, Elkartearen bidez, edo bakoitzak bere aldetik?**

Bakoitzak bere aldetik. Elkartetik, promoziorako sagardo egun batzuk antolatzen ditugu. Egun horietarako prezio batzuk jartzen ditugu, baina gainerakoan, bakoitzak bere bidea egiten du.

• **Sagardo ekoizpenetik bakarrik bizitzerik ba du baserriarrak?**

Bizkaian oraindik ez, litro gutxi ekoizten delako. Nik sagardoa eta txakolina egiten dut, eta osagarritasuna bilatu behar da, bata bestearrekin. Ahal den neurrian produktzioa gauza zehatz batzuetara mugatu nahi dut. Gainera, makineria prestatua dugu askoz gehiago egiteko, baina merkatua ere sortu beharra dago, sagarra ere badugulako.



L I Z E T A G A

T O L A R E A

S A G A R D O A K

edan eta eman edatera



Sagardoaren Ibilbidea, 1 - GARTZIATEGI BASERRIA
 ☎ 943 46 82 90 - Faxe: 943 46 24 33 - ASTIGARRAGA



LARRE-GAIN

Sagardotegia



Tel.: 943 55 58 46
Izabel Santa Cruz Zerain

LARRE-GAIN BASERRIA • EREÑOTZU • HERNANI

Sagardo onaren esperantzan

Itaundutako sagardogileen iritziz, oso ona izango da aurtengo edaria • Oro har, iaz baino bertako sagar gutxiago erabili dute

Galderak

1. Nolakoa izango da txotx denboraldiko sagardoa?
2. Aurten bertako sagar gutxiago erabili al da sagardoa egiteko? Zergatik?

...▼



Jose Antonio Errea

• Alzoain sagardotegia (Berriozar)

1. Bertako sagarrarekin egin dugun sagardoa oso sua-bea atera zaigu eta kanpoko sagarrarekin egin duguna, berriz, garratzagoa. Alde handia dago bertako eta kanpoko sagarrekin egindako sagardoen artean.

Aurtengo sagardoa iazkoa baino ilunxeagoa da, baina zapoz oso antzekoa.

2. Nik beti erabiltzen dut sagar kopuru bera, gutxi gorabehera. Aurten sagarrak lehenxeago heldu dira eta horregatik sagardotegia lehena-go ireki dut. Baina ez dut aparteko arazorik izan.

...▼



Marisa Eizmendi

• Eizmendi sagardotegia (Hernani)

1. Oraindik goiz samar da aurtengo sagardoa nolakoa datorren esateko, nik, gainera, sagardoa berandu egin

dut; baina itxura behintzat oso ona du. Mota askotako sagarrarekin egin dugu, eta aurtengo sagardoak tankera ona du. Hori aurrerago ikusi beharko dugu, sagardoa atzeratua baitator.

Iazkoarekin alderatuz gero, jendeak esaten duenez, aurtengoa hobe dela ematen du, aurtengo lehengaia, sagarra, hobe izan baita.

2. Bertako sagarra oso gutxi izan dut. Nik, esate baterako, aurreko urteetan bertako baserrietako sagar asko erabili dut; aurten, aldiz, gutxiago. Abuztua aldera bazurdi sagar asko izango zela, baina oso sagar gutxiarekin gelditu naiz bukaeran, iazkoaren erdiarekin.

Eguraldi beroa egin du eta, ondorioz, sagarra abuztuan heldu, lurrera erori eta usteldu egin da. Sagardoa egiten hasi garenerako ia sagarrak gabe geratu gara. Urria inguruan hasten gara sagardoa egiten eta ordurako sagar ugari usteldu zen.

Pentsa, aurreko urteetan sagarra eskaini diet beste sagardogile batzuei, baina aurten ia eskatu behar izan dut.

...▼



Juan Joxe Urruzola

• Elutxeta sagardotegia (Urnieta)

1. Aurtengo sagardoa ondo dator. Sagardozale batzuk probaketa egiten dugu eta,

ikusi dugunez, ondo dator. Bera-bera daude, garai honetan behar duen bezala. Kolorez eta zapoz onak izango direla dirudi.

Aurreko urteetakoaren tankerako sagardoa izango da, agian batzuk kargatuxekoak, ilunagoak. Zaporea oso ona da.

2. Sagarra nahiko goiz etorri da, asko erori egin zen, eguraldiagatik. Berez sagar nahikoa genuen, baina asko usteldu egin zen lurrean, eta bertako nahiko sagar gutxi izan dugu. Sagarrondoetan iraun zutenak oso ondo hazi ziren, baina, horixe, asko galdu da eta kanpotik ekarri behar izan dugu.

...▼



Juan Amallobieta

• Laka-Erdi sagardotegia (Berriatua)

1. Aurtengo sagardoa oso ona dator, bai kolore aldetik, bai zapoz aldetik, hartidura oraindik bukatu gabe badago ere. Kolorea gorrixkagoa du, garai bateko sagardoak bezalakoa. Iazkoa baino gozoagoa eta gorriagoa izango da. Askoz ere konpletoagoa izango da.

14 sagarrondo mota ditut landatuta eta aurten izan dut lehen produkzio indartsu samarra.

2. Sagarrarekin ez dut arazorik izan, sagar asko izan dugu.

SAGARDOTEGIA



IPARRAGIRRE

HERNANIKO SAGARDOA

Asteazken, ostegun, ostiral eta larunbatean irekita

OSIÑAGA AUZOA - ☎ 943 55 03 28
HERNANI




ZelaiA
HERNANIKO SAGARDOA
Sidra Natural

Cosecha 1998

Tel. 943 555 851 - Fax. 943 550 281
Bº Martinegi 29
HERNANI (Gipuzkoa)



Ximon Etxeberria

■ Otsua Enea sagardotegia (Hernani)

1- Itxaropen handiak ditugu aurtengo sagardoan. Materiala, lehengaila, polita izan da, eskualde askotakoa; inguruan sagar asko izan dugu.

Oraindik sagardoak berriak daude, aurrerago ikusiko dugu botilan nola bukatzen duten. Oso gustura gaudе, badirudi maila ona izango dutela.

Iazkoaren aldean, hobeia izango dela dirudi.

2- Inguruan ez da sagar eskasirik izan. Bertako sagarraren portzentaia polita erabili dugu sagardoa egiteko. Batez beste, iaz baino bertako sagar gutxiago izan dugu, baina alde nabarmenik gabe. Eguraldi hain lehorra izan ez bagenu, bertako sagar gehiago izango genukeen.

nuen graduazioa altua zela, baina oraindik hartidura bukatu gabe dago oro har, nahiz eta sagardo batzuen ia bukatu den. Gertatzen dena da sagardoaren ezaugarri nagusiak oraindik osatu gabe daudela.

Guk sagardo guztia bertako sagarrarekin egiten dugu, eta sagarrak oso ezaugarri onak zituen. Ikusteko dago sagarraren kalitate ona sagardoan islatuko den.

2- Ez hainbeste. Izan ere, oso ezberdina da sagardoa Gipuzkoan edo Bizkaian egitea. Bizkaian ia sagardo gehiena bertako sagarrarekin egiten dugu, hala araututa dugu.



Antonio Eguzkitza

■ Iparragirre sagardotegia (Hernani)

1- Iazkoa baino azukre gutxiago du, zapora ona eta kolorea, berriz, egokia. Oraindik sagardoa bukatu gabe dago, baina tankera ona du.

2- Etxekoa asko galdu zailgu, baina inguruko baserrietatik nahikoa lortu dugu.



LUIS AZANZA

●●● EUSKALDUNON EGUNKARIAK Itaundutako sagardogileek itxaropen handia dute aurtengo sagardoan.



Jose Antonio Zamalloa

■ Uxarte sagardotegia (Zornotza)

1- Denboraldi hasieran egingadako analisisietan ikusi ge-



Gabriel Lizeaga

■ Lizeaga sagardotegia (Astigarraga)

1- Aurten sagarrak eman dizkigun aukerak direla medio, orain dela bi edo hiru urteko sagardoaren antzekoa izango da.

Eguraldiaren ondorioz,

aurtengo sagardoak ez du 6 gradu alkohol baino gehiago izango, eta kontsumorako kalitate ona mantentzen du.

Edanerrazak izango dira.

2- Eguraldiak oso eragin desberdina du ingurune bakoitzean. Gorabehera handiak daude sagarra heltzeko zikloan, bai ingurunearen edo lurraldearen arabera, bai

sagar motaren arabera, guztiak ez baitira inolaz ere berdinak.

Guk behintzat ez dugu inolako arazorik izan gure sagarrarekin; alderantziz, inoiz baino sagar gehiago izan dugu, sekula ez bezala. Sagardoa egiteko erabili dugun sagarraren %70 inguru gurea izan da.



PETRITEGUI
 - OTAÑO Anaiak -

TOLAREA SAGARDOAK
 ☎ 943 45 71 88
 20115 - ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

MENDIZABAL

OIARBIDE-TXIKI BASERRIA
 ☎ 943 55 57 47 / 943 33 11 67 - ASTIGARRAGA

SARASOLA
SAGARDOGILLEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA
 Zumalikardi Baserria ANOETA Tel.: 943 65 26 22
 Sagardotegia ASTEASU Tel.: 943 69 02 83


ISASTEGI
 tolare - sagardotegia
 Aldaba-Txiki auzoa, 15 A - ☎ 943 65 29 64 - TOLOSA


ZABALA
 Tolare - Sagardotegia
KALITATEZKO SAGARDOA ESKAINTZEN DIZUEGU
 ▼ Igande arratsaldeetan zabalik eta eguerdian enkarguz
 ADUNA (Gipuzkoa) - ☎ (943) 69 07 74
 DONOSTIATik 12 minutura

Egun pasa sagardotegira



●●● Sagardotegira joatea eguna etxetik kanpo pasatzeko edo parranda egiteko aitzakia da sarri askotan. ARTXIBOKOA

Sagardotegiaren aitzakian, egun osoko parranda egin ohi da sarritan ■ Irteeretan osagai berezi bihurtu da autobusa, koadrilen artean batez ere

«Sagardotegira afaltzera noa» errateak hori guztia baino gehiago biltzen du normalean. Azken urteotan, sagardotegietara joaten den jende kopurua anitz ugartu da. Baina baditu ezaugarri aski bereziak. Maizenik, talde handitan joan ohi da; afaltzera bazkaltzera baino gehiago, eta jende gazteak lagunartea hautatu ohi du; helduagoek, berriz, familia; gainera, autoak utzi, eta autobusa erabiltzen du jendeak gero eta gehiago, «alkoholemia kontrolak saihestearren».

Eneko Etxebarria abadiñoarra maiz ibiltzen da horrelako taldeekin, mikrobusetako gidari. «Bizkaitik, gehiengotan, arratsaldean ateratzen dira, 17:00ak edo 18:00ak aldera». Tenore horretan, bistan da, ez da zuzenean sagardotegira joaten. «Poteo-arekin hasten dira, eta bizkaitarrek Getaria edo Zarau-

z-ten egiten dute», diosku Etxebarriak. Baina bi herri horietan bezala, ohikoa da sagardotegietara joaten den hainbat koadrila poteoan aurkitzea Orion, Usurbilen, Astigarragan, Hernanin... Poteorako sagardoa aukera

netan autobuseko txoferrak afaria ordainduta izaten du. Taldearekin afaldu, eta gero festa egingo duten tokiraino eramaten ditugu», argitu digu Eneko Etxebarriak.

Sagardotegia aukeratzeko orduan, herriak pisu handia izaten du, eta horien artean Astigarragak eta Hernanik erakartzen dute jende gehien. Hala ere, Gipuzkoa osoko sagardotegietan ibili ohi dira sagardozaleak. Baina taldeek, eta bereziki arratsalde-arrats parte osorako joaten direnek, festa guneetatik hurbil nahia izaten dute. Ez da hau, hala ere, lehentasuneko kontua izaten sagardotegia aukeratzeko tenorean, eta anitzetan, dagoen eskaria kontuan hartuz, libre dauden sagardotegietara jo behar izaten da.

Sagardotegikoak egin ostean, autobusera igo eta parrandari ekiteko garala

●●●
Parrandarako leku hautatuenen artean Hernani dago, baina balsa Donostia ere
 ●●●

z-ten dutenak gero eta gehiago diren arren, oraindik ere, poteoan garagardoa eta ardoa edaten da, eta sagardoa afari orduan baino edaten ez dutenak anitz dira.

Tabernaz taberna ibili ostean, goiz biltzen da jendea afaltzera, sagardotegietan ohitura den moduan. «Gehie-



MONIKA DEL VALLE

Eneko Etxebarriak askotan eraman ohi ditu koadrila osoak autobusean sagardotegira.

etortzen da. Nahi duten herriraino eramaten ditu txoferrak, eta han gelditzen da lotan. «Gainerakoak parrandan dauden bitartean, autobusean gelditzen naiz; hala behar du, gainera. Gero, goizaldean gidatu beharra dago». Parrandarako leku hautatuenean Hernani dago, baina baita Donostia ere. Hala ere, bertzelako herri batzuk ere aukeratu dituzte, Zarautz, errate batera.

Etxerako ordua gehiengotan bera izaten da talde gutzientzat: tabernak itxi eta ordu batera. «Goizaldeko 06:00ak inguru izaten dira denak elkartzen garenerako eta abiatzerako; tabernak ixten direnetik autobusera agertu orduko, eta kontuan hartuz beti badagoela galtzen denik, ordu hori iristen da

ateratzerako, ez bada, behintzat, taldeak lehenago alde egin nahi duela», dio Etxebarriak.

Autobusa hartu eta etxerako itzulia ez da samurra izaten, nahiz eta autorik, bederen, ez den hartu behar izaten. Modu horretan, lasaitasunez egin daiteke parranda. Baita sagardotegian ere. Baita etxetik kanpo ere.

Tabernak gainezka

Sagardozaleen bisitak sumatzen dituzte asteburuetan tabernariak ere. Astigarragako Ikatza Tabernan, errate batera, larunbatetan antzematen da mugimendu gehien. «Astegunetan afaltzera joaten direnek ez dute ohitura handirik poteoan ibiltzeko, lanetik berandu ateratzen dira eta. Larunbatetan, be-

rriz, jaie izaten du jendeak, eta poteoan asko ibiltzen dira», aitortu digu Antxon Getariak, Ikatza Tabernako nagusiak.

Azken urteotan, gainera, «poteo handiagorako joera» dagoela adierazi digu: «Poteo hori gero eta fuertea dago da». Gehienbat larunbatetan sumatzen dute hori. «Igandoetako sagardotegi garaia aurreratuagoa dagoenean izaten da. Larunbatetakoak indar gehiago du hasieran», erantsi du Getariak.

Poteoan sagardoak urtetik urtera kontsumitzaile gehiago omen ditu. «Asko igo da azken urteotan sagardoaren kontsumoa poteatzerakoan. Baina afaldu ostean, berriz, oso gutxi eskatzen du sagardoa».

Gipuzkoa guztiko bezeroak sumatzen dira, «eta Bizkaitik ere asko datoz, eta azken urteotan Nafarroatik ere jende asko etortzen da», gaineratu du Getariak.

Gipuzkoa guztiko bezeroak dauden arren, bizkaitarrak ere asko dira

Gazteak, lagunartean eta larunbatean

Hala izaten da sagardotegietara egiten diren txangoetan. «Gehienbat 23 eta 30 urte bitarteko jende gaztea joaten da autobusean sagardotegietara, eta horrek talde handia eskatzen du», jakinarazi digu Eneko Etxebarriak. Berak gidatzen duen mikrobusak 34 eserleku dituen arren, normalean 20-25 bat lagun izaten dira sagardotegirako koadrilan. Talde eginak izaten dira normalean autobusa hartzen dutenak: «Ohikoena lagun taldean



joatea da, hau da, berez lagun koadrila direnak», Enekok dioenez. Sagardotegietara irteerak koadrilan larunbatean egiten dira batik bat, afaria eta afalondokoa ez ezik, aurretik ere poteora joateko beta izaten baita, eta, hartara, eguna gehiago betetzen baita. Sagardo garala hasten denetik bukatu arte, beti izaten da jendea sagardotegietan, baina hasieran mugitzen da jende gehien, irrikaz egoten baitira.



GARTZIATEGI

Tolare - Sagardotegia

BITTOR LIZEAGA

Tf.: 943 46 96 74

943 46 77 16

ASTIGARRAGA



ASTARBE Tolare - Sagardotegia

Mendiola Baserria • ASTIGARRAGA • © 943 55 15 27



**REZOLA
TOLARE - SAGARDOTEGIA**

Ipintza Baserria - Santio Zeharra

© 943 55 66 37 - ASTIGARRAGA (Gupuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zaporezkoa, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURALEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax.: 943 31 10 01

Sagardotegi Gida 2000

GIPUZKOA

ABALTZISKETA

Zalbide ● E 943 652176

ADUNA

Aburuza ● E 943 692452

Zabala ○ E 943 690774

AIA

Izeta ○ E 943 131693

Zingira 943 132079

AIZARNAZABAL

Uztarri ● E 943 148321

ALTZAGA

Olagi ● E 943 887726

AMEZKETA

Larreta ○ E 943 652127

ANDOAIN

Gaztañaga ● E 943 591968

Txertola ● E 943 590721

ASTEASU

Martxetaundi ○ E 943 692222

Sarasola ● E 943 690283/943 652622

ASTIGARRAGA

Akelenea ● E 943 333333

Arrizabalaga 943 556780

Astarbe ○ E 943 551527

Bereziartua ● E 943 555798

Borda ○ E 943 551731

Buenaventura ○ E 943 357202

Etxeberria ○ E 670 533542/943 555697

Gartziategi ● E 943 469674/943 467116

Gurutzeta ● E 943 552242

Irigolen ● E 943 550333

Larrarte 943 555647

Lizeaga ● E 943 468290

Mina ● E 943 555220

Mendizabal ● E 943 555747/943 331167

Olarbide ○ E 943 553199

Petritegi ● E 943 457188

Rezola ● E 943 556637

Sarasola ○ E 943 555746

Zaplain ● E 943 330033

ATAUN

Urbitarre ○ E 943 180119/943 888331

AZPEITIA

Añota ● E 943 812092

DONOSTIA

Albiztur 943 211801

Amara Berri 943 464684

Barkaiztegi 943 451304

Donostiarra ● E 943 420421

Irigolen ● E 943 361229

Itxaropena ● E 943 424576

Izagirre ● E 943 361470

Kalonje ● E 943 213251

Mendiola ● E 943 390390

Sagastibeltza ● E 943 460333

Txokoberri 943 215903

Urkiola ● E 943 210168

Plaza Berri ● E 943 293000

ERRETERIA

Donosti ● E 943 526041

Egizuze ● E 943 523905

Oarso ● E 943 515956

GAINTZA

Oteñe ● E 943 889848

HERNANI

Akarregi ○ E 943 553495

Alberro ● E 943 550019

Alzueta ○ E 943 551502

Eizmendi ○ E 943 556405

Elorrabi ○ E 943 550388

Iparragirre ● E 943 550328

Itsas-buru ● E 943 556879

Larre-Gain ○ E 943 555846

Otsua-enea ○ E 943 556894

Rufino ○ E 943 552739

Zelala ○ E 943 555851

HONDARRISI

Lokate ○ E 943 645880

Sagarzazu ● E 943 641641

IKAZTEGIETA

Begristain ○ E 943 652837

IRUN

Ola ● E 943 623130

IRURA

Ernesto ● E 943 691432

ITZIAR

Txindurri-Iturri ● E 943 199389

LASARTE-ORIA

Otegi ○ E 943 365029

LAZKAO

Amebi ● E 943 162523

LEABURU

Otazu ● E 943 670044

LEGORRETA

Aulla ● E 943 806066

OIARTZUN

Aduriz 943 494353

Bidebitarte 943 490678/943 492101

Toki Alai ○ E 943 492120

Txiki Erdi ○ E 943 490678

OLABERRIA

Etxe Zuri ● E 943 882049

ORDIZIA

Tximista ● E 943 881128

ORIO

San Martín ● E 943 580058

TOLOSA

Amondarain ○ E 943 653354

Azpi 943 654688

Isastegi ● E 943 652964

Usabal ○ E 943 674316

USURBIL

Agnaga ○ E 943 366710

Astiazaran ● E 943 361229

Egloleta ● E 943 366327

Iguarte ○ E 943 370113

Ilunbe ● E 943 371649/943 371652

Salzar ● E 943 362228

Urdaira ○ E 943 372691

ZERAIN

Otatza-Bekoa ○ E 943 801757

ZIZURKIL

Olentzo ● E 943 693444

ZUBIETA

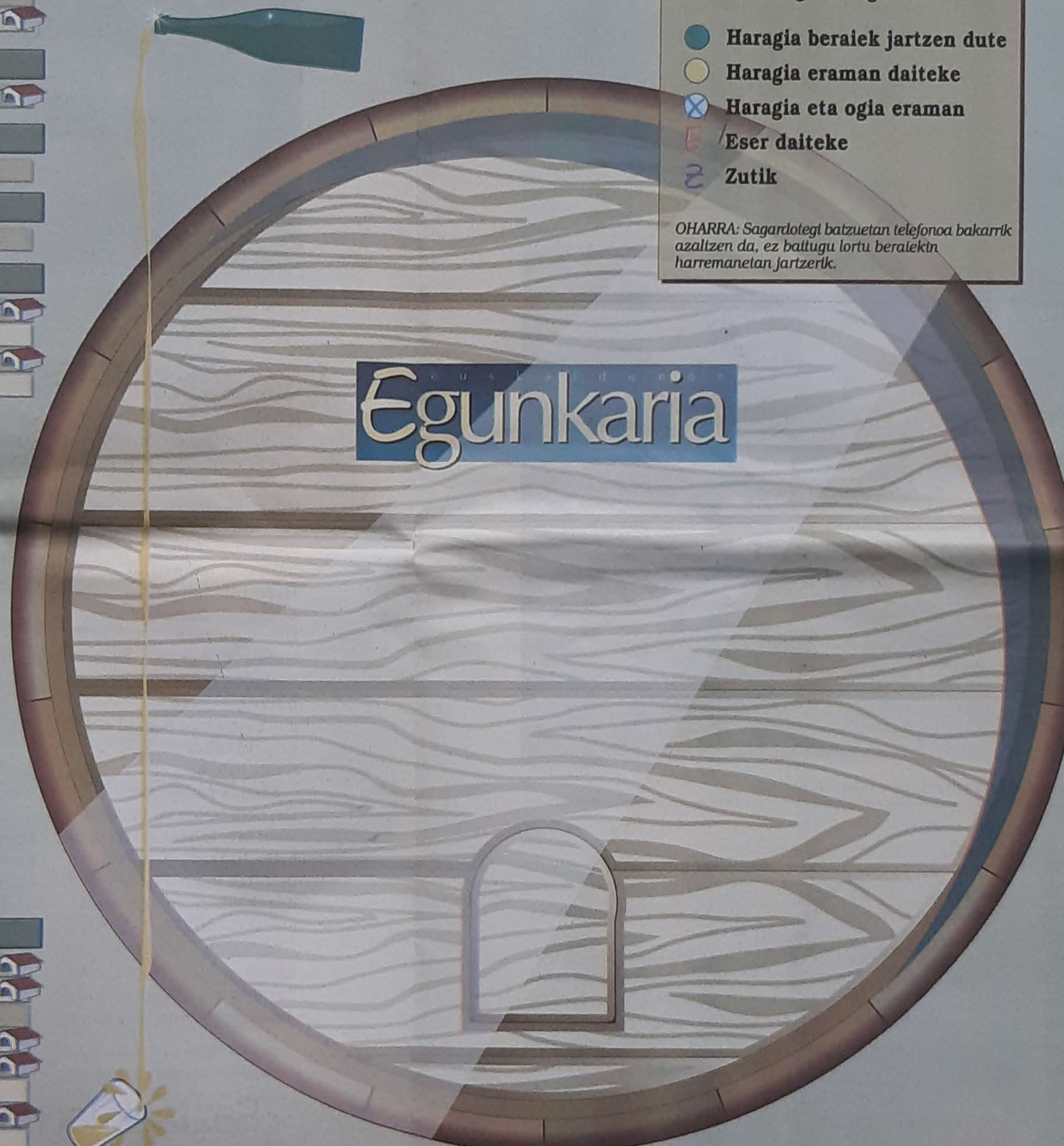
Araeta ● E 943 362049/943 366404

Iruin ● E 943 361229

Sagardo egileak

- Haragia bereak jartzen dute
- Haragia eraman daiteke
- ⊗ Haragia eta ogia eraman
- ✂ Eser daiteke
- ∞ Zutik

OHARRA: Sagardotegi batzuetan telefonoa bakarrik azalzen da, ez baltugu lortu berelekin harremanetan jartzetik.



BIZKAIA

BERRIATUA

Laka Erdi ● E 94 6139178

BILBO

Lizarra ● E 94 4337987/94 4333865

La Gabarra ● E 94 4477062

Kupela ● E 94 4437653

Vliandar de la Sota ● E 94 4166003

ELORRIO

Katxarro ● E 94 6582967

FIKA

Fika ● E 94 6153602

GALDAKAO

Elخالde ● E 94 4571614

GERNIKA

Lumope ● E 94 6257830

LARRABETZU

Ankapalu 94 4558197

MARKINA-XEMEIN

Axpe ⊗ E 94 6168285

MENDEXA

Txinparta ● E 94 6843031

MUNGIA

Aritxi ● E 94 6741181

MUXIKA

Gorozka ○ E 94 6309150

SOPUERTA

Garape 94 4831867

ZORNOTZA

Ibarra ● E 94 6731100

Uxarte ○ E 94 6308815

ARABA

ARAMAIO

Rubirata ● E 945 429385

DULANTZI

LEZAMA-AMURRIO

Iarritu 945 386131

GASTEIZ

Sagar Toki ● E 945 288676

NAFARROA

AIZOAIN

Alzoain ● E 948 302279

ALDATZ

Martintxonea ○ E 948 604607

BARAÑAIN

Auzmendí ● E 948 185957

BERRIOZAR

Alzoain ● E 948 303192

BERUETE

Txaseneko Borda ○ E 948 396017

IRUÑEA

Iruñazarra ● E 948 225167

Kalean Gora ● E 948 152300

LEKAROZ

Larraidea ○ E 948 452121

LESAKA

Koixonta 948 627503/948 627519

MURUGARREN

Aldalondo 948 553218

TAFALLA

Inaki ● E 948 703653

ZIZUR TXIKIA

Martintxo ● E 948 180020

LAPURDI

BIRIATU

Beloki ● E 59 206625

NAFARROA BEHEREA

LASA

Aldakurria 59 371313



ELUTXETA

TOLARE • SAGARDOTEGIA

- SAGARDO GARAIAN TXOTXETIK
- URTE OSOAN, GOSARI, BAZKARI ETA AFARIAK

Oztaran Bailara - URNIETA
Tel.: 943 55 69 81



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

- Simon Etxeberria -

▼ Sagardoa botilan salgai urte osoan



AMEBI ☎ 943 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO
(Gipuzkoa)



aulia
Sagardotegia
Aulia-enea - ☎ 943 80 60 66 - 20250 LEGORRETA (Gipuzkoa)



Sagardo denboralditik kanpo ere irekita

ETXE-ZVRI
SAGARDOTEGIA
Etxe-Zuri Baserria - Tel.: 943 88 20 49
20212 OLABERRIA



Olagi Jatetxea - Sagardotegia
☎ 943 88 77 26
ALTZAGA



LARRETA SAGARDOTEGIA

HARITZ
943-654293
689-985432

AMEZKETA

JOXE MARI
943-652946
608-975198



BEGIRISTAIN
SAGARDOAK

• HARAGIA ERAMAN DAITEKE •

Iturrioz Baserria
Tel.: 943 65 28 37
IKAZTEGIETA



IBARRA ☎ 94 673 11 00
SAGARDOTEGIA
Etxean egindako sagardoa

Ibarra baserria
Ibarra auzoa, z/g
ZORNOTZA



GOIKO LASTOLA sagardotegia

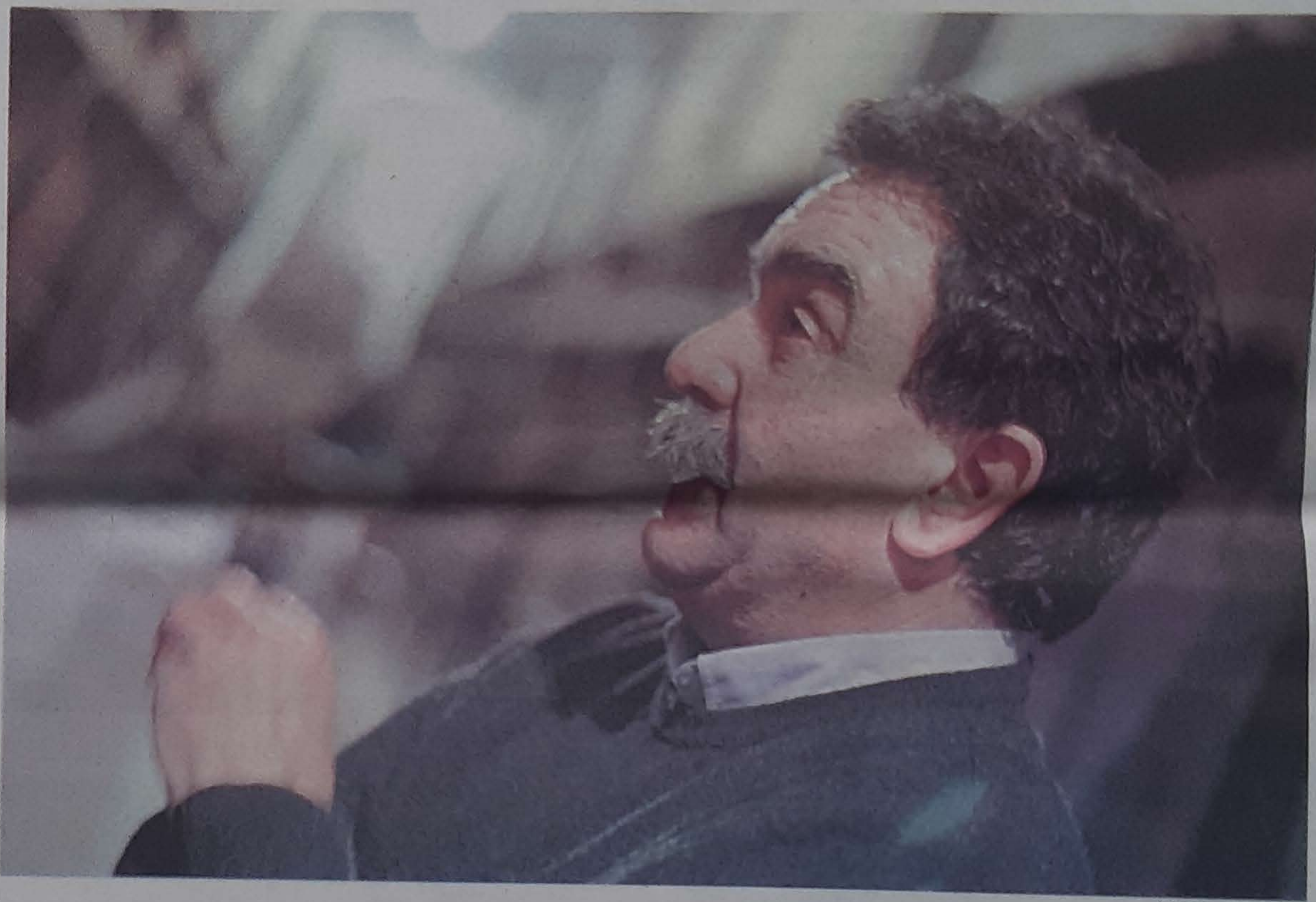
Ere. ozu auzoa, 89 • HERNANI • Tel.: 943 55 32 72



Migel Zapiain ■■ Sagardogilea

«Kalitatea hobetu ahala, kontsumitzaileen erantzuna berehalakoa izan da»

Sagardo berria egosten ari den upelen artean hartu gaitu, Astigarragan ■ Sagardogintza betidanik ezagutu du, eta lan berezia egin du merkaturatzen ■ Banatzaile nagusia da



AMAI ZABALO

■■■ Zapiainek azpimarratzen duenez, Euskal Herria da beren merkatu nagusia.

• Aurtengo sagardoa egiteko bertako sagar gutlago erabili da, zergatik?

Aurtengo sagardo urte oso ona espero zen. Udan arbolak sagar askorekin zeuden, baina oso lehorra izan da urtea, euri gutxi egin du. Ondorioz, udazkenean, arbolak kargakarga eginda zeuden, eta sagarra galtzen joan da. Sagarra asko galdua zegoen urri hasierarako.

• Bertako sagarraren urritasunak eragirik izango du sagardoan. Nolakoa da aurtengo sagardoa?

Aurtengo sagardoa joan den urtetik oso diferentea da. Lasto kolorekoa, horitik berderantzakoa, oso sagardo edangarria izango da. Bezeroek eskertuko dute aurtengo sagardoa.

• Sagardoaren merkaturatzean aitzindariak izan zarete neurri batean. Zein bide jorratu duzue?

Gure merkatu nagusia Euskal Herria da, eta hemen arrakasta izan duela ikusita, kanpora ere atera dugu, ingu-

■■■
«Aurtengo sagardoa joan den urtetik oso diferentea da. Lasto kolorekoa, horitik berderantzakoa, oso sagardo edangarria izango da. Bezeroek eskertuko dute»
■■■

ruko hiri nagusietara: Bartzelonara, Madrilera... Oraindik, hala ere, Euskal Herria da merkatu nagusia, nahiz eta hemendik kanpo ere zabalitzen ari den.

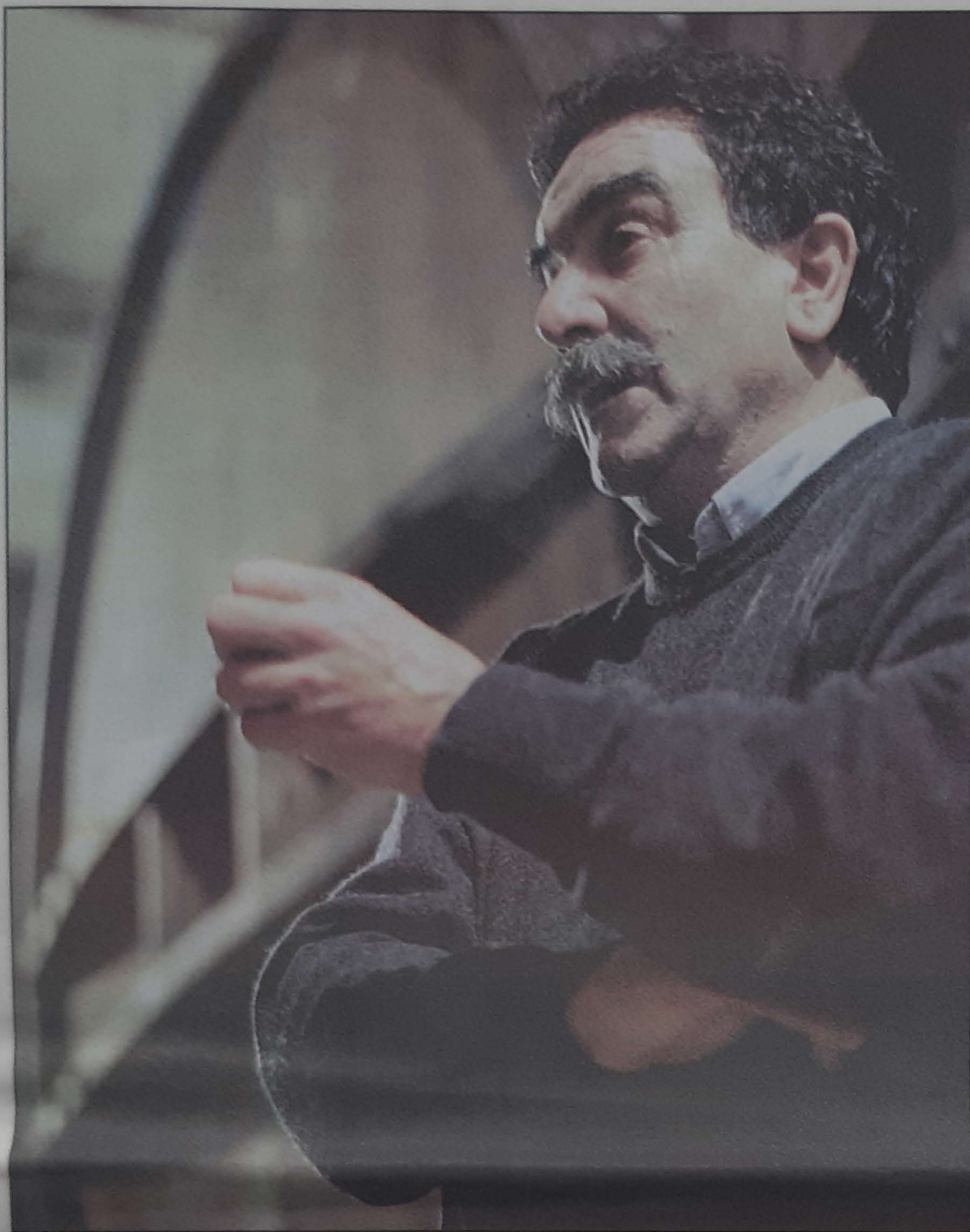
Horretaz gain, destilazioarekin gu hasi ginen, sagarra garbitzeko lehendabiziko instalazioak gure jarri genituen,

tolare ezberdinak probatu dira, batzuk arrakasta gehiagorekin, besteak gutxiagorekin...

Ontzi herdoilgaitzekin ere probatu dugu. Hasieran txikiteoan zebilen jendearentzat interesgarria izan zitekeela ikusi genuen, baina orain ez dugu hain garbi ikusten; instalazioa era horretan eginenez gero, ez du sagardoaren mezua ematen. Sagardoak, eta gehiago Gipuzkoan, bere kultura du. Aldiz, erretegi moduan jarriz gero, oso ondo saltzen da, sagardoaren giroa mantentzen delako.

• Merkaturatzeko garaian, zein zailtasun aurkitu dituzue nagusiki?

Ez daude zailtasun bereziak, beste edozein produktu bezala: merkatu batean sartu behar da, eta merkatu horren exijentzietara moldatu behar da. Horrek ekoizleari osasun aldetik, kalitate aldetik, arau jakin batzuk eskatzen dizkio, bete beharrekoak. Hala ere, sektorean kalitatea asko hobetu da, asko irabazi du. Nik



AMAIA ZABALO

*** Zapiainen iritziz, baldintza batzuk aldatuz gero, sagardoa badu lekua txikiteoan.

Astigarraga inguruko sagardotegiak ezagutzen ditut gehienbat, eta kupelategi guztiek dute sagarra garbitzeko sistema, tolare egokiak, hotz-sistemak... Sagardoa, oro har, hobetzen joan den neurrian, bai kalitatean eta bai aurkezpenean, kontsumitzaileen erantzuna ere ia behalako da.

• **Sagardoa ohiko produktua bihurtu da dendetan, ezta?**

Orain hamar urte janari denda batean ia ezinezkoa zen sagardo botilaren bat aurkitzea, eta gaur egun, berriz, edozein denda handitan hamarren bat sagardo marka daude. Lehen kontsumitzaileak zuzenean etortzen ziren sagardotegira, urte gutzirako hainbat botila erostera. Gaur egun hori gero eta gutxiago egiten da. Merkatua aldatzen den bezala, produktoreak ikusi eta egokitu behar du.

• **Joera bera da Euskal Herrian**

eta Euskal Herriatik kanpo?

Aldaketa bakarra dago, txotxa. Aspaldiko gauza da hori, sustrai zaharrekin. Egundoko hotza egiten du garai horretan, 3-4 gradu egon daitezke, ez gehiago. Eta hala ere, jendea lehenagotik deika aritzen da. Urtean hiru hilabete baino ez dira izaten. Hortik aparte, ez dago alde handirik. Kanpoko kontsumitzaileek hau ezagutzen dute, eta horrela sortzen da kontsumoa, ezagutzetik.

• **Poteoan badu lekurik?**

Bai. Edari erabat naturala da, %6 alkohol baino ez du, kalterik egin gabe dezente edan daiteke, eta merkea da. Txikiteoan dabilzanek uste dute ardoaren lekuan edateko, sagardoa ardoaren prezio be-rean behar duela. Garagardo batengatik edo freskagarri batengatik ardoa baino askoz gehiago ordaintzeko prest dago jendea, baina ez sagardoa-

gatik. Hori aldatu beharra dago.

Kontsumitzaileak kalitatezko produktua eta zerbitzua eskatu behar du, sagardoa behar bezalako edalontzian, tenperatura egokian, eta gehenez ere ordu erdi irekia daraman botilatik; baina hori ordaindu behar du, ez astakeria bat, baina bai sagardoa bezalako produktu batengatik ordaintzen dena.

• **Garalari dagokionean, txotxeko garalan edaten da gehiago?**

Oraindik bai. Gipuzkoan saltzen da gehien, eta ez Gipuzkoa osoan, hasi Irundik eta Tolosa alderaino, eta kostan ere bai, baina Zumaitaraino. Zumaitatik aurrera ez da ia sagardorik edaten. Garalari dagokionean, udaberrian eta udan kontsumitzen da gehien, baina uda bukatzearekin sagardoaren kontsumoa izugarri jaisten da.

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOITERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista

Errekatxo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - ASTIGARRAGA



PRENTSAK • BONBAK
ETIKETAGAILUAK • BETEGAILUAK
TAPONADORAK
INOX. ETA POLIESTERRKO BILTEGIAK
HOTZ-EKIPOAK • FILTROAK • ETAB.

Erekatxo plaza, 5 - 6 • 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)
Tel./ Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 426 622

OTEGI

TOLARE - SAGARDOTEGIA



TXOTX DENBORALDIA URTARRILEAN HASIKO DA SAGARDOA BOTILAN SALGAI

Sollaenea Baserria
Illarraltzueta bidea, 2
943 36 50 29
LASARTE-ORIA

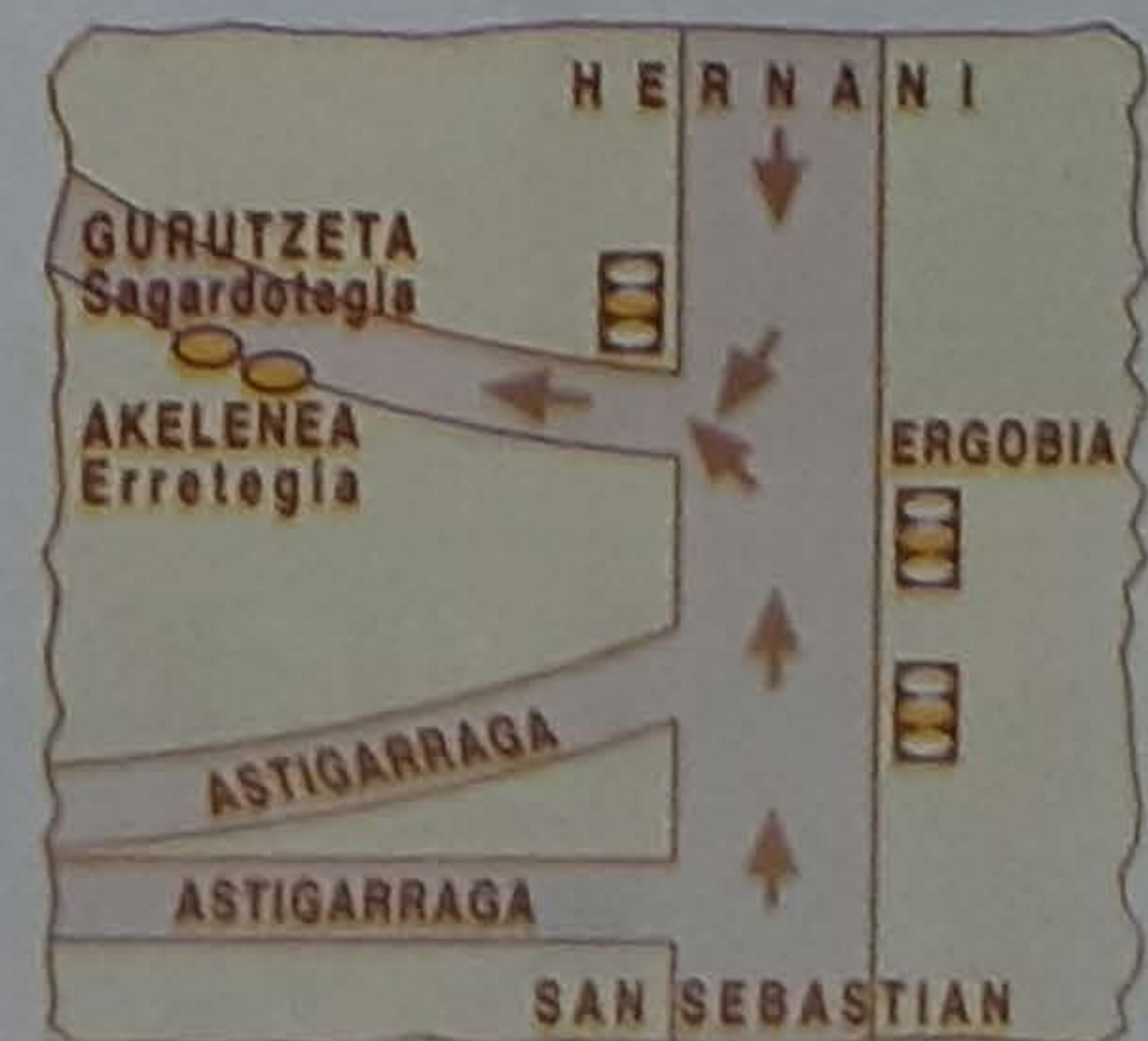


TALLERES GOG S.A.

Sagardogintzako ekipoa

Poligono Industrial, 26 - ERGOBIA
Tel.: 943 55 47 96 / 943 55 44 66 - Faxa: 943 55 55 84
20.115 ASTIGARRAGA - Gipuzkoa.

- Sagar-garbitegia. Ur bidezko garraioa.
- Makina Txikitzaileak "Matxakak".
- Beratzeko tresna. Autohustutzailea.
- Uhal garraiatzaileak.
- Prentsak.
- Depositua, tinak, etb.
- Txotx-kanilak.
- Hotz-eragileak.
- Usadiozko dolareentzako estalki herdoilgaitzak.
- Dolareentzako hesi herdoilgaitzak.
- Hotzerako hodibihurriak.



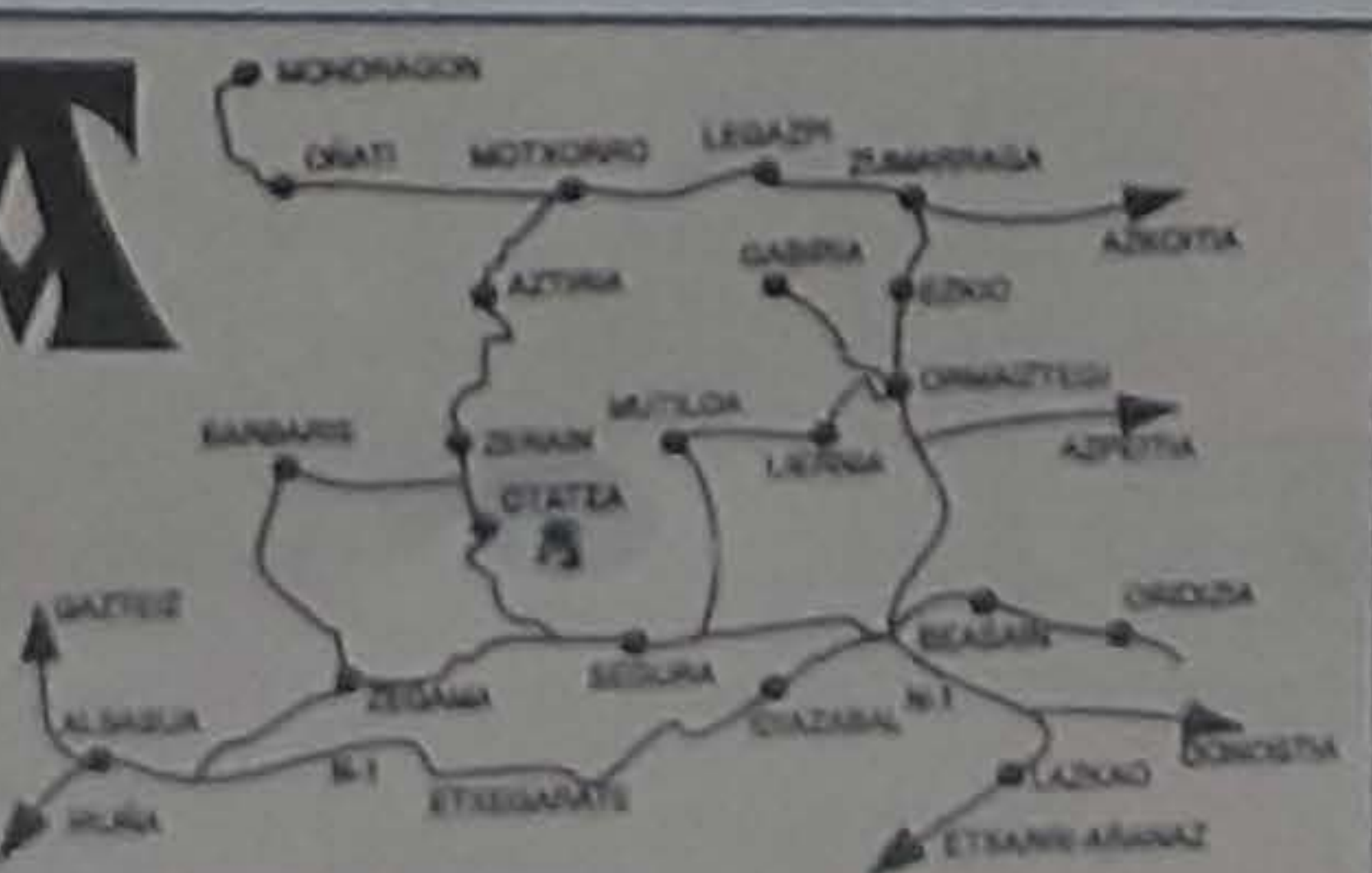
Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33
20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)



OTATZA SAGARDOTEGIA

Otatza Baserria
Tel.: 943 80 17 57

20214 ZERAIN



Edalontzian eta platererean

Sagardoa eta bere deribatuak osagai garrantzitsuak izan daitezke hainbat elikagai prestatzeko

◆ Kokotzak sagardoarekin

Osagaiak (10 lagunentzat):

- Bi kilo kokotx
- 25 cl. olio
- 8 baratxuri
- 2 piper txorizero berde
- Perexil txikitua apur bat
- 10 cl. sagardo
- Kokotxen hondarrekin egindako salda, 10 cl.

Prestaketa:

Garbitu kokotzak, trapuarekin lehortu eta kokotxek soberan dituzten zatiak kendu. Sobratutako kokotxa zatiak litro laurden uretan egosten jarri, su txikian.

Lurrezko kazola sutan jarri eta bota bertara 25 cl. olio eta baratxuri txikitua (baratxuriak ez du gorritu behar). Ondoren, bota kokotx guztiak eta sardexka batekin nahastu. Kazola poliki-poliki mugitu behar da, bi eskuekin aurrera eta atzera.

Bost minuturen ostean, kendu kazola sutatik, pixka bat hozteko. Jarri zartagin bat sutan olio apur bat eta baratxuri oso batekin. Baratxuriak gorritu ondoren, kendu zartagina sutatik.

Jarri kokotxen kazola berriro sutan eta, pixkana-pixkana, bota zartagin erretako

olio apurra eta baratxuriak. Mugitu kazola, pixkana-pixkana, eta gehitu kollarakadaz kollarekada sagardoa eta kokotx zatiekin egindako salda (hotza).

Bost minutura, atera berriro kazola sutatik pixka bat hozteko. Zartagin batean frijitu, lehortu gabe, olio apur bat eta txikitutako piperrak. Gehitu perexila.

Ondoren, bota turmixera frijitutako perexila eta piperrak eta kokotxel ken dakiekeen saltsa guztia. Turmixean minutu erdiz erabili.

Jarri berriro lurrezko kazola sutan, aurrera eta atzera mugituz, eta gehitu pixkana-pixkana turmixeko nahasketara. Bost minuturen ostean, mahairatatu.

◆ Onddoak sagardoarekin

Osagaiak:

- Bi kilo eta erdi onddo
- 25 cl. olio
- 6 baratxuri
- Ogi mami xehatu apur bat
- Txikitutako perexil pixka bat
- 25 cl. sagardo

Prestaketa:

Jarri lurrezko kazola bat sutan. Bota olio eta baratxuriak, txikituta. Baratxuriak gorritu baino lehen gehitu



◆◆◆ Haragila, arraina, barazkiak, postreak... Denetarik presta daiteke sagardoarekin.

ARTXIBOKOA

Katxarro
SAGARDOTEGIA

Berezitasunak:
Txuletoi errea
eta arrain karta

Urte osoan
irekita

San Fausto, 17
94 658 29 67
ELORRIO

EUSKAL PRESOAK
EUSKAL HERRIRA

USURBILGO UDALA
ZOTZI, eta ez "¡mojón!", bakoitzari berea.
Sagardoari bere hitza.
Sustraietatik adarretara, Euskara.

UEMA

URDAIRA
SAGARDOTEGIA
Urtarrilaren 15tik
maiatza arte irekita

Urdaira baserria - AGINAGA (Usurbil)
Tel.: 943 37 26 91

URBITARTE
SAGARDOTEGIA
Tel.: 943 18 01 19
ERGOIENA AUZOA / ATAUN



ondoak, zatikatuta, eta bota gatza.

Su txikian egin, sarri nahastuz. 20 minuturen ostean bota sagardoa; ordu erdira, berriz, ogi mami xigortua eta perexil txikitua. Dena elkarrekin bost minutuz erregosi ostean, mahairatu.

◆ **Antxumea sagardoarekin**

Osagaiak (10 lagunentzat):

- 5 kilo antxume
- Baratxuri buru bat
- Gatza
- Ur pixka bat
- Litro erdi sagardo
- Patata frijituak

Prestaketa:

Zatitu antxumea lau zatitan eta jarri baratxuriak, baratxuri burua bukatu arte. Igurtzi olioaz antxumearen zati guztiak eta gatza bota. Sartu ontzi bat labean, eta oso beroa dagoenean, jarri antxume zatiak bertan eta ur pixka bat bota.

Antxumea erretzeko denbora gutxi falta denean, bota sagardo litro erdia. Ordu laurdenera atera antxumea eta utzi bere horretan bost minutuz.

Ondoren, bukatzeko, mahairatu, patata frijituarekin edo entsaladarekin.

◆ **Platuxa sagardo erara**

Osagaiak:

- 3 platuxa
- Sagardo botilaren 3/4
- Bi sagar
- Esnegaina
- Gurina
- Gatza
- Piperbeltza

Prestaketa:

Garbitu eta xerrak atera platuxetatik. Pixka bat zapaldu eta gatza eta piperra bota ondoren, jarri platuxa xerrak gurinez igurtzitako azpil bate-



◆◆◆ Edateko bai, baina sagardoa gutxi erabiltzen da sukaldean.

ARTXIBOKOA

an. Gehitu sagardoa eta bi sagarrak, txikituta.

Sartu labean, ez oso tenperatura altuan, eta utzi 8-10 minutuan. Atera azpila labetik, jarri platuxa xerrak beste azpil batean eta saltsa, berriz, ontzi batean sutan, esnegaina nahastuta. Saltsa loditzean bota platuxa xerren gainera; gatz puntua probatu eta mahairatu.

◆ **Ahatea sagardoarekin**

Osagaiak:

- Kilo eta erdiko ahatea

- 50 gramo gurin
- Koilarakada bat irin
- 30 cl. sagardo
- Ura
- 200 gramo oliba
- Perexila
- Baratxuria

Prestaketa:

Hasteko, garbitu ondo ahatea (barrua hustu...), lotu eta ondoren jarri kazola batean gorritzen, olio eta gurinarekin. Ondo gorritu ostean, kazolatik atera. Kazolan, ahatearen barrukiak jarri, perexil, baratxuri eta tipula

txikituekin. Dena ondo erregosi ondoren, sartu berriro ahatea kazolan. Ondoren, gehitu sagardoa eta ura. Kazola tapatu, eta ordu eta erdiz utzi ahatea pixkana-pixkana egiten.

Olibei hezurak kendu eta uretan egosten jarri, hogei minutuz.

Ahatea puntuan dagoenean, lokarriak moztu eta ahatea zatitu. Saltsa iragazi eta gehitu ondoren ahateari.

Bukatzeko, gehitu olibak eta utzi sutan pixka batean. Mahairatzeko prest dago.

◆ **Legatza sagardoaren zukuari**

Osagaiak:

- 4 xerra lodi legatz
- 250 gr. txirla
- Baso bat sagardo
- 2 koilarakada koñak
- Koilarakada erdia irin
- Koilarakada bat almendra xehatu
- Arraultza egosi bat
- Piper gorri bat
- Tipula bat
- Limoi erdia
- Dezilitro bat olio
- Baratxuria
- Perrexila
- Gatza

Prestaketa:

Legatz xerrek lodiak eta biribilak izan behar dute. Limoi urez igurtzi eta utzi hala une batez. Ondoren, gatza bota eta baratxuria jarri.

Zartaginean olio berotu eta bertan frijitu tipula, oso mehe txikitu ondoren. Elkarrekin txikitu morteiru batean perexil pixka bat, baratxuri bat, arrautza egosi baten gorringoa eta koilarakada erdi irin. Zartagineko tipula gorritzen hasi orduko, bota morteuruko nahasketa zartaginean. Sagardo xorta batez desegin. Ondoren, erantsi almendra xehatua eta gatza. Minutu batzuz irakiten utzi eta ondoren iragazkitik pasa.

Saltsaren zati bat lurrezko kazola batean jarri eta haren gainean legatz xerrak eta txirlak (garbituta). Legatzaren gainera isuri gainerako saltsa eta piperrak jarri —erre, zuri- eta puskatu ondoren—.

Guztiaren gainetik isuri gainontzeko sagardoa eta bi koilarakada koñak, eta su bizian utzi egosten ordu laurdan batean.

Legatza lurrezko kazolan bertan eraman mahaira, txikitutako piperrak eta arrautz egosiaren zuringoa gainetik bota ostean.

QUESERIA
EL PASTOR VASCO

...GURE LURRA
...GURE GAZTA

berme osoz

IDIAZABAL

Con la garantía de la Denominación de Origen



EL PASTOR VASCO S.A.
SAN VICENTE, 19. TLF. 945 - 43 71 54 - 01440 IZARRA-ARABA



Erretegia "UZTARRI" Sagardotegia



Herriko Plaza, 3 • Tel.: 943 14 83 21 • 20749 AIZARNAZABAL (Gipuzkoa)

EGI-LYZE
SAGARDOTEGIA - ERRETEGIA



Giro jatorra!!
Zamalbide auzoa - ☎ 943 52 39 05 • ERRETERIA

UZAKI



García Goyena K/ 12
Tel.: 948 70 36 53
31300 TAFALLA

SAGARDOTEGIA

AUZMENDI
sagardotegia



BETIKO EUSKAL SAGARDOTEGIA

- Haragiak eta arrainak txingarretan erreak
- Sagardotegiko menua (3.200 Bez barne)

Industrialdea, 1. nabea - (Lagunak elkartearen aurrean)
31010 BARAÑAIN (Nafarroa)
Tel.: 948 18 59 57 / 948 18 59 19
Deitu lekua gordetzeko



Sagardotegi IRUÑAZARRA
BAR-RESTAURANTE

Erreserbak: 948 22 51 67
Mercaderes, 15 IRUÑA

Sagardo birtuala

Edariari buruzko informazio zabala eskaintzen duten hainbat gune daude sarean

- Sagardotegiek ere jauzi egin dute amaraunera

Sagardoa Euskal Herrian GIDA-MAPA • ERREPOR



Armentegi
Helbidea: Armentia 6
Telefonoa: 945 13 21 01

Sagni Toldi
Helbidea: Prado kalea, 18
Telefonoa: 945 28 86 76

San Prudentzio
Helbidea: Armentia - Arriola sate
Telefonoa: 945 13 15 65

Kupellegi
Telefonoa: 945 13 06 27

Baritu
Helbidea: Arrotegi Auzoa
Telefonoa: 945 30 61 31

<http://www.argia.com/sagardoa/>

Sagardoari eta sagardotegiei buruz euskaraz informazio osoena eskaintzen duen webgunea da. Batetik, Euskal Herriko sagardotegien zerrenda du, nahiko osatua, baina ia zetik berri gabea: helbidea, telefonoa, janaria eramatea aukerakoa denetz, zenbat jenderentzako lekua daukaten, argazkia... eskaintzen ditu; ez, ordea, sagardoa bertan egiten duten edo ez.

Horrez gain, informazio oparoa eskaintzen du sagardoaren hedaduraz munduan, sagardoari buruzko bibliografiak eta lotura zerrenda oso zabala du.

Sagardozaletak derrigor bisitatu beharrekoa.

Txirritaren irudi batek eta Iztuetaren XVIII. mendeko bertso batek ematen diote ongietorria bisitariari Tolarearen Hernaniko Sagardoaren Kofradiaren webgunean.

Bertan, besteak beste, honako informazioa aurki daiteke: iaz egindako laugarren kapituluaren laburpena (kofradiakide berrien ohorezko tronuratzea...); Hernaniko zenbait sagardotegiren zerrenda eta ezaugarriak; euskal sagardoaren historia (sagarraren sorrera, foruak, gainbehera, sagardoa XX. mendean, lehen aipu idatzizkoak...); sagardoa egiteko prozesua; eta sagardoari buruzko zenbait lotura.

TOLAREA
GIPUZKOAKO SAGARDO NATURALAREN HERNANIKO KOF



<http://www.geocities.com/Paris/Jardin/6540/sagardoa/>

Bilboko Sagardotegia



SAGARDOTEGIA KYPELA ERRETEGIA

Rekalde Zumarkalea, 69 • Tel.: 94 443 76 53
Erreserbak eta Faxa: 943 410 09 03 • 48012 BILBO

Egunkaria IRAGARKIAK
☎ 943 300 222

BENETAKO HERRI BAT IRUÑEAKO HIRIGUNEAN

GU ... BETI BEZALA!

Bisita gaitzazu Tajonar kalean, 29 - IRUÑA - Telefonoak: 948 15 23 00 - 948 15 34 07



KALEAN GORA
SAGARDOTEGIA

SAGARDOTEGI SIDRERIAS

Historia

Sagardotegi gure hasierako oinarriak zaharretatik daude. Mendebaldeko, ahoz aho, inolako idazirik gabe, gurazetatik irrimo alabetera pasatu dira.

1014. eta 1015. urteetan 17koa da ezagutzen den agerik zaharrena Bertan. Nazarioak Sanjo handiak Leizoko monasterioan, beste gauzen artean, sagardi baten deha izan da.

Fantasia, non gure abarrek baten berran akaren arian taldeko erabileren berran usadioa ala arauak azaltzen dira, sagardoa gure berran garapenean izan duen garrantzia onaz antzeman daiteke.

Hauetan, sagardotegiak habietako arazidiorretatik azaltzen dira. Auzoak, Gipuzkoako Foru arauera, urez nahasturiko sagardoa salten auzoetan zen edoher 800 matalako gure berran zigortzen zuten; abarretatik deha berran zuten sagardotegiak sartzea eta sagardotegiak jabeak eskubidea zuten bestera hurbiltzen ziren animal gutxiak berran sartuko. Zigorrik gogorrena multzukaruz egiten zuten kateak ezartzen zituzten. Kapeletan bat inbentzio berran hurbildu hurbiltzen zena hurbildu konderatua izan zen.

<http://www3.gipuzkoa.net/sidrerias/index.html>

Gipuzkoako Foru Aldundiak bere webgunean eskaintzen duen aukera zerrendaren barruan txoko bat egin die Astigarragako sagardotegiei.

Bertan Astigarragako sagardotegiei buruzko informazioa eskura daiteke, euskaraz eta gaztelaniaz. Sagardotegi bakoitzaren argazkia eta fitxa ikus daitezke: izena, telefonoa, helbidea, ordutegia, menua eta oharrak.

Sagardoa eta bere historia ezagutzen ez dituenentzat ere sagardoaren historiaren eta elaborazio prozesuaren aipamen labur-laburrak ditu, oinarri-oinarrikoak.

FIKA SAGARDOTEGIA

Gamiz - Fika (elizaren atzean)

94 615 36 02 - 3

ARITXI ERRETEGIA SAGARDOTEGIA

Larrauri auzoa, 27 - Tel.: 94 674 11 81
48100 MUNGIA

UXARTE

TOLARE - SAGARDOTEGIA

BASERRIKO OILASKOKA ETA ETXEKO OKELA
SAGARDOA URTE OSOAN TXOTX-era
BENETAKO SAGARDOTEGIA
Deitu, etorri eta egiaztatu
Montorra, 6 • Tf.: 94 630 88 15 • ZORNOTZA

Usurbilgo Sagardoaren Egunaren Lagunak elkartearen webguneko informazioa aspaldi berritu gabe dago, baina sagardoari buruzko informazio interesgarria aurki daiteke bertan. Elkartearen sorrerako helburua sagardoa berriz izen ona eskuratzea zen; gaur egun, horrez gain, sagardoaren inguruko kultura landu eta jendeari zabaltzea da beren asmoa.

Webgunean sagardoari buruzko oinarriko informazio txukuna aurki daiteke; baita sagardotegiaren zerrenda bat eta elkarteak argitaratutako bi libururen aipamena ere.

ERAKUSKETAK	LIBURUAK	SAGARDO EGUNA	GURE TALDEA
XVII. Sagardo Eguna			
HAU DA LANA HAU!			
ZER AURKITUKO DUGU EGUN HONETAN?			
SAGARDOTEGIAK URTEZ URTE			

Usurbilgo Sagardo Eguna, 1992az geroztik inbentzio ospatzen da. Euskal Herrian sagardotegiak jai ezagunak dira. Bertan 45 sagardotegi gain erakusketak, argitarapenak, gozokitza eta abar aurki daitezke jai giro apartan.

Egun hene sagardoa dastatzera emateaz gainera, landutako gaiak plazaratzea da helburua.

<http://www.geocities.com/BourbonStreet/Delta/1080/index.html>

menu y precio

como hacer

Página

<http://www.ordizia.net/tximista>

Ez da ohikoa sagardotegi beren orria edukitzea Interneten. Badaude sagardotegi berri ematen duten webguneak, eta orri hauetan batzuen berri eman dugu; baina bere orria daukan sagardotegi bakarra aurkitu dugu sarean, Ordiziako Tximista sagardotegia. Tximistaren webgunean sagardotegiaren oinarriko informazioa aurki daiteke: sagardotegiko menua eta prezioa, sagardotegira iristeko moduak eta erreserbak egiteko telefonoa.

Diseinua eta informazioa arrunta diren arren, adierazgarria da.

ola SAGARDOTEGIA

102 Meaka Auzoa
20304 IRUN
Tel. 943 623 130

- Klimatizatua
- Bertako sagarrekin egindakoa
- Menua 2.800 pta.
- Egunero irekita

SAGARZAZU

Sagardotegia

ASTELEHENETIK LARUNBATERA
BITARTEAN IREKIA

BARRENETXEA BASERRIA - ☎ 943 64 16 41
Semisarga auzoa - HONDARRIBIA

Aizoain sagardotegia

Benetakoa... urrutiago joan gabe.

Menua

Tortilak: Bakailaoa, Urdaiazpikoa edo Txistorra

Bakailaoa piperrekin

Txuletoia

Postreak

Gazta, Irasagardutzea eta Intxaurrak

Prezioa: **3.200** bakarrik BEZa barne

ORAIN da une egokia biltzeko lankideekin mahai on baten inguruan, edo familiarekin jai hauek ospatzeko.

HEMEN duzu, bere xarma guztiarekin: **BENETAKO SAGARDOTEGIA**, familiarra, atsegina, zuk zeuk zeure gustora zerbitzen duzun gure sagardoa lagunduta.

...ETA ONENA: Hemen ondoan dago eta ez da inoiz ixten.

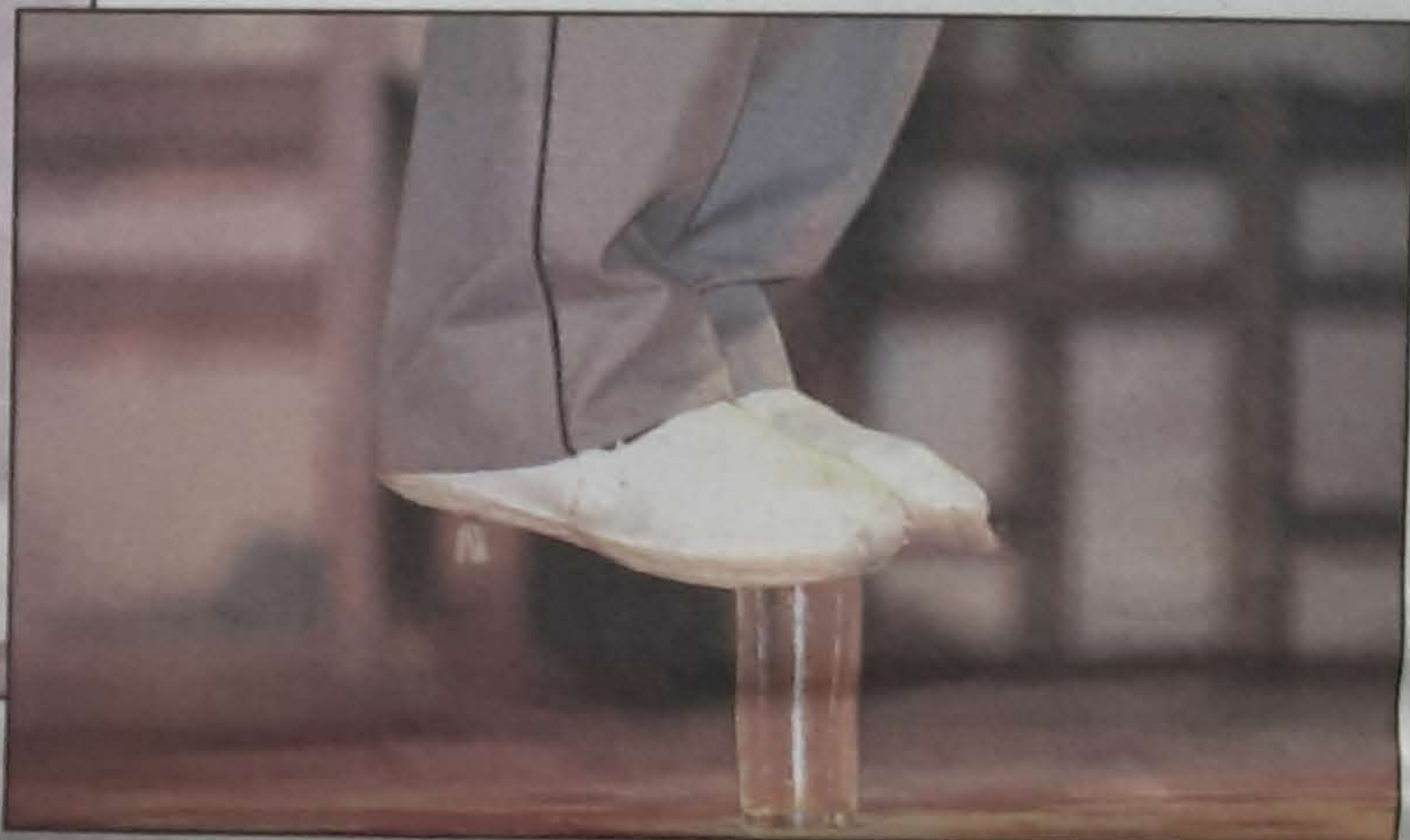
'Aizoain Sagardotegia', parekorik ez duen zaporea... inondik ere ez.

Mahai erreserbak egiteko
Tel.: 948 - 30 31 92
30 22 79



Aizoain Industrialdea • GOLA zerbitzugunearen atzean

Sagardotegietako lehia



••• Dantza, bertsoa eta trikitixa dira lehengalak; giroa, berriz, sagardotegikoa.

PABLO S. QUIZA

'Upeletan Erronka' ikuskizunak dantza, trikitixa eta bertsoak uztartzen ditu ■ Laxok taldeak, Egaña eta Peñagarikano bertsolariak eta Ansorregi eta Larrañaga trikitilariak parte hartzen dute

LAXOK taldeak ekoltzirik, udazkenean estreinatu zuten *Upeletan Erronka* ikuskizuna, sagardotegi bateko upele artean girotutako norgehiagoka. Dantza du ardatz, baina bertsolariak eta trikitilariak ere aritzen dira ikuskizunean.

Elkarren aurka sagardotegi batean egiten den erronka da *Upeletan Erronka* ikus-

kizunaren funtsa. «Taldea bakoitza bertsolari batez eta bi dantzari dago osatua, eta trikitilariak bi bandoen lagun egiten dira, giroa alaituz», azaldu digu Jon Mayak, ikuskizuneko dantzari eta sortzaileetako batek. Bi aldeetakoek hainbat proba gainditu behar dituzte, erronkaren barruan, hainbat dantze-

kin. Unerik golena baso-dantzarekin iristen da. Bertsolariak, berriz, istorioa kokatu egiten dute, eta oholtzan gertatzen dena kontatzen joaten dira.

«Herri bakoitzean egokitu egiten dugu istorioa, eta horregatik bertsolarien saloa ere bat-batekoa da, herri bakoitzean desberdina», gaineratu du Mayak. Dan-

tzariek ere bat-batekotasuna lantzen dute, batez ere edalontziari dagokion pasarte eta dantzan.

Sagardotegi batean kokatzeak badu bere arrazola, ez da besterik gabe egina: «Trikitilariak, bertsolariak eta dantzariak hobekien uztartzen dituen giroa da», taldeko kideen esanetan. Girotu ere, hala egin dute, eta agertoki gainean sei upel jarri dituzte, sagardotegiko mahai eta guzti. Gainera, upeletatik benetako txotxa egiten da, sagardotegia erabat egiazkoa bilakatuz.

Ikuskizun honen gibelean zortzi lagun daude: Jon Maya, Kimetz Larrañaga, Iban Agote eta Oier Imaz

Herri guztietan egokitu egiten dute istorioa, bakoitzean desberdina da

dantzariak —eurek osatzen dute Laxok taldea—; bertsoetan Andoni Egaña eta Anjel Mari Peñagarikano aritzen dira; eta soinu-panderoe-kin, berriz, Ansorregi

eta Larrañaga trikitilariak.

Orain arte hamarren bat emanaldi eskaini dituzte, eta aitzinera begira ere mordo bat dute aurreikusirik Euskal Herrian: Urnietan, Donibane-Garazin, Errenterian, Hondarribian, Irunen, Legazpin, Mendaron, Lasarten, Azkoitian...

Herri horietara guztietara iritsiko da sagardotegia, sagardo giroa, dantza, bertsoa eta trikitixa elkarrekin uztarturik.

SAGARDOAREN BIHOTZA
ASTIGARRAGA



Astigarragako Udala

EUSKAL PRESOK



EUSKAL HERRIRA

**Zatoz Sagardoaren Herrira!
Egizu bat gurekin!
Juan Luis, Petra eta Argi,
Lehenengo "Txin-txin" zuekin!**